

Rezept

Erbsen-Wurst-Quiche

Ein Rezept von Erbsen-Wurst-Quiche, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 fertig ausgerollter runder Blätterteig (ca. 32 cm Ø) | 400 g rohe Bratwürste |
| 200 g stückige Tomaten (Dose) | ½ TL getrockneter Thymian |
| Salz | 300 g TK-Erbsen |
| Springform (28 cm Ø) | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Wurstmasse aus der Haut drücken und in kleine Stücke teilen.

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig vorsichtig abrollen, mit dem Papier nach unten in die Form legen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Über-stehendes Papier abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Den Thymian zwischen den Fingerspitzen leicht zerreiben, die Tomaten sehr gut abtropfen lassen. Beides mit den gefrorenen Erbsen zur Wurst geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Gabel gründlich mischen bzw. fast kneten, bis die Masse gebunden ist.

4. Die Wurstmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Quiche im heißen Ofen (unten) ca. 20 Min. backen, bis die Wurst gegart und der Teig schön braun ist. Herausnehmen, kurz stehen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.